

PETITS ROULÉS AUX TROIS FROMAGES

Pour 6 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 3 x 10 minutes

Mise au frais : 3 heures



Ingrédients

Pour 3 omelettes

2 œufs battus salés, poivrés + 2 asperges vertes cuites et mixées

120 g de crème de roquefort

2 œufs battus salés, poivrés + 1 cuillère à soupe de crème de poivron

120 g de brillat-savarin

2 œufs battus salés, poivrés + 1/2 cuillère à café de paprika fumé

120 g de saint-félicien

Répartissez chaque préparation, sur une petite plaque rectangulaire, recouverte de papier sulfurisé, bien aplanir à la spatule et enfournez 10 mn à 190°C (vérifiez la cuisson en fonction de l'épaisseur).

Vos 3 omelettes ainsi obtenues, les tartiner. Celle au poivron de brillat-savarin, celle aux asperges de crème de roquefort et pour terminer celle paprika de saint-félicien.

Roulez chaque omelette séparément, bien serrée dans du film alimentaire et mettez-les au frais au moins 3 h avant de les découper en rondelles.

Astuce : essayez cette recette avec d'autres fromages, du moment qu'il est tartinable. (Au besoin, ajoutez un peu de crème pour les assouplir à la fourchette.)

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel